

Le Chaource : portrait d'un fromage d'exception

Fromage gras, à caillé lactique, à pâte molle et à croûte fleurie, il est produit selon un savoir-faire artisanal.

Sa pâte, légèrement salée, contient au moins 22 % de matière grasse.

Il est fabriqué en deux formats, tous deux cylindriques : 250 g et 450 g

Origine

Les premières sources avérées de la présence d'une production fromagère locales remontent au XIV^{ème} siècle.

A l'époque Moderne, les moines participèrent à la diffusion des premières techniques de transformation fromagère car ils étaient les seuls à disposer des prés et bois nécessaires à l'alimentation du bétail.

Le véritable essor dans la fabrication se produit au XIX, conjointement à l'émergence d'une demande urbaine sous l'impulsion de la bonneterie.

Jusqu'alors destinée à la consommation familiale, le développement du Chaource a pu alors bénéficier des innovations favorisant la production laitière pour atteindre une dimension artisanale.

CHIFFRES CLES

[Données 2013]

- ✓ **2512 tonnes** de production totale annuelle en moyenne
- ✓ **73** exploitations produisent le lait destiné à sa fabrication
- ✓ **4** entreprises collectent le lait
- ✓ **350** emplois directs
- ✓ **7** fabricants dont :
 - 2 producteurs fermiers
 - 1 artisan fromager
 - 3 fromageries industrielles
 - 2 affineurs
- ✓ **15%** de la production exportée vers l'Allemagne, le Japon, la Grande-Bretagne et les Etats-Unis.

Ses saveurs

A l'œil : croûte à fleur blanche, riche et régulière : pâte fine et lisse d'un blanc homogène.

Au toucher : pâte onctueuse, souple et sans mollesse.

A l'odorat : légère odeur de champignon et de crème.

Au goût : saveur douce et fruitée de noisette relevée par une petite pointe d'acidité.





Terroir

L'aire de production recouvre **une zone géographique restreinte aux confins des départements de l'Aube et de l'Yonne.**

Elle englobe une région naturelle à **dominante argileuse**, la Champagne Humide, dont le centre est la commune de Chaource qui a donné son nom à l'appellation.

Ses limites s'intègrent dans un triangle formé de Sens, Troyes et Tonnerre.

Fabrication

Le Chaource est fabriqué exclusivement avec du lait de vache entier. Après la traite, le lait est livré en fromagerie.

On lui rajoute alors des ferments lactiques et on le chauffe entre 25 et 35°, c'est la maturation.

La coagulation est l'étape suivante : le caillé est tranché et déposé dans de hauts moules sans fond afin de permettre un égouttage naturel.

48h plus tard, le fromage est démoulé, déposé sur des claies et aussitôt salé au sel sec. Il est alors mis à ressuyer pendant au moins 24 heures pour qu'il perde son sérum excédentaire.

L'affinage en cave peut alors débuter pendant 14 jours au minimum.

Passé ce délai, le Chaource est emballé et commercialisé.

A ce stade, il doit contenir au minimum 40% de matière sèche, cette dernière devant renfermer au moins 50% de matières grasses.

Distribution

85% de la commercialisation est effectuée sur le territoire national, majoritairement en GMS mais aussi par l'intermédiaire de détaillants.

Pour de plus amples informations :

<http://www.fromage-chaource.fr/presentation-syndicat.php>

<http://www.aube-champagne.com/fr/fromage-de-chaource.html>

CONTACT PRESSE :

Sabine Verley

SV MARKETING

Tel: +33 6 31 56 46 58

svmarketing.eurl@gmail.com

Dégustation

Le chaource se consomme à tout moment lors des repas, de l'apéritif aux plats, cuisiné ou nature.

Il se marie parfaitement aux vins de la région, comme le Rosé des Riceys ou le Champagne.

Expression profonde de ces terroirs dont il révèle les spécificités, le Chaource est donc plus qu'un fromage : un véritable patrimoine, dont les secrets de fabrication se transmettent depuis des siècles.

Ancré dans son terroir, le Chaource embellit et fait vivre le paysage champenois.